



Hôtel - Restaurant - Traiteur

Carte Menu et Buffet

Dans les salles de la Porte Angevine

- *Les tarifs indiqués sont valables jusqu'au 01/02/2022.*
- *Cette carte n'est pas valable pendant les fêtes de fin d'année*
- *TVA 10% incluse sur la nourriture, TVA 20% incluse sur l'alcool.*
- *Les salles Banquet doivent être impérativement libérées à 17h00 pour le nettoyage et redressage des banquets suivants.*

➤ *1 rue Roger Pironneau 49420 POUANCE*

➤ *Tél : 02.41.92.68.52*

➤ *laporteangevine@orange.fr*

➤ *www.laporteangevine.fr*

La Carte

Apéritif/Cocktail :

Mise en bouche Froide...0.70€ la pièce

Bun's sésame à la ganache de foie gras, dés de rillaud,

Blinis de saumon fumé, crème à l'aneth

Navette de thon façon mimosa

Canapé crevette façon cocktail

Mise en bouche chaude...0.70€ la pièce

Burger savoyard (pomme de terre, jambon sec, reblochon)

Briochette escargot au beurre persillé

Bouchée à la reine

Croque monsieur Conté

Planche légume croquant:...1.70€

Bâtonnet carotte, concombre, choux fleur, tomate cerise, radis, sauce gribiche.

Planche gourmande:...2.80€

Chorizo, jambon de montagne, copya, pâté en croute, guéménoise, conté, olive, tomate confite.

Planche Foie gras:...3.00€

Foie gras mi-cuit au vin jaune, compotée de figues, pain fusette.

Les Animations du vin d'honneur...3.50€ par pers et par animation

St jacques marinées aux tomates confites sur plancha

St jacques et crevettes provençales sur plancha

Découpe de foie gras accompagné de ses différents pains

Bar à huitres et Muscadet

Les boissons durant le vin d'honneur...5.00€ par pers

Crément de Loire ou autre cocktail : 2 flûtes par pers soit 30cl

Eau plate et gazeuse, Perrier, coca cola

La Carte

Nos entrées :

Salade Périgourdine...8.50€

Mâche nantaise, gésier confit, magret fumé, foie gras mi-cuit, tomate cerise

Blinis aux deux saumons...8.50€

Saumon mi-cuit sur son blinis de pomme de terre, saumon fumé sur son lit de salade verte

Montgolfière de st jacques au Noilly Pratt...10.50€

Croquant de légumes de saison

Gratiné de fruit de la mer à la marinière safranée...10.50€

Julienne de légumes, (St Jacques, moules, crevettes, langoustines)

Foie gras mi-cuit au Monbazillac ...11.00€

Foie gras mi-cuit, chutney de poire au cumin et compotée d'échalote au balsamique, pain fusette

Tatin de langoustines, sauce vierge...11.00€

Tarte fine aux deux tomates, queues de langoustines décortiquées

Terre et mer...11.50€

Foie gras mi-cuit, compotée d'échalote au balsamique, cassolette de St Jacques au Noilly Pratt, Croustillant de gambas sauce gribiche

Salade gourmande...12.00€

Foie gras mi-cuit, Jambon de Bayonne, Magret fumé, langoustines, St Jacques, saumon fumé, Crevette

Nos poissons :

Dos de colin poché au muscadet, beurre blanc...8.00€

Pavé de merlu rôti sur sa peau, crème de muscadet et étuvée de poireaux ...8.50€

Dos de cabillaud en écailles de chorizo, beurre d'orange et piment d'Espelette...10.00€

Filet de dorade royale grillé, Beurre de vanille bourbon...10.50€

Dos de sandre grillé sur sa peau, beurre blanc à la framboise...11.00€

Filet de bar grillé, crème vin jaune ...11.50€

Les garnitures : (1 au choix compris dans le prix)

Tagliatelles de légumes croquants cœur de patate douce

Billes de légumes (carottes, pomme de terre, courgette, céleri)

Milles feuilles de légumes (carotte, poireaux, épinard, pomme de terre)

La pause : 2.20€ par pers

Pomme verte-Pommeau du Maine, Mandarine-Cointreau, Poire-poire William

Nos viandes :

Suprême de poulet farci aux deux tomates, crème d'estragon...9.00€

Emincé de mignon de porc rôti sauce Duroc et petits oignons glacés...9.00€

Filet de pintadeau farci à la poire conférence, jus rôti à la poire William...10.30€

Rôti de magret canard au foie gras, jus de viande au balsamique et miel...12.00€

Piccata filet mignon de veau, crème madère trompettes...14.00€

Pavé de filet de Bœuf VBF grillé, jus de viande aux morilles et vieux porto...15.00€

Les garnitures : (2 au choix comprises dans le prix)

Pomme de terre Anna,

Gratin dauphinois,

Parmentier de pomme de terre aux éclats d'amande

½ Poire rôtie aux épices douces

Timbale de champignons pointes d'asperges et brunoise de patate douce

Cassolette printanière de légumes

Nos Bambinos :

Plat, dessert...8.50€ Entrée, plat, dessert...9.50€

Assiette cruditée et charcuterie

Steak haché pomme frite ou filet de poisson beurre blanc pomme vapeur

Moelleux chocolat ou glace smarties

Nos Fromages :

Galet de Loire, confiture griottes, toast pain d'épice, mâche nantaise...2.50€

Brochette de 3 fromages aux fruits secs, mâche nantaise...2.50€

Croustillant de camembert aux pommes caramélisées...2.50€

Nos Entremets :

Croquant aux trois chocolats...4.00€

Biscuit chocolat, crémeux chocolat blanc, bavaroise chocolat au lait, mousse chocolat noir

Marbré poire Caramel...4.00€

Biscuit cuillère, crémeux poire, poire caramélisée, mousse caramel au beurre salé

Fraicheur des îles...4.00€

Biscuit financier pistache, crémeux mangue, ananas caramélisé, mousse framboise

Le framboisier...4.00€

Biscuit cuillère aux amandes, crémeux chocolat blanc vanille, framboises

Le Fraisier...4.00€

Biscuit cuillère, crème diplomate, fraises, coulis fraise

Nos desserts à l'assiette :

La poire et le chocolat...4.50€

Biscuit chocolat crémeux poire, dés de poires caramélisées, coque chocolat sorbet poire, sauce chocolat

Le tout chocolat...4.50€

Evasion chocolat noir, macaron chocolat au lait, burger menthe chocolat

Le Sablé fruits rouges (selon saison)...4.50€

Sablé breton, crème citron, fruits rouges frais, coulis fruits rouges

L'ananas...4.50€

Ananas rôti aux fruits de la passion, milles feuilles pistache, sorbet cassis

La poire et le caramel...4.50€

Biscuit breton, Poires pochées au Layon, caramel au beurre salé, sorbet poire

Pour les gourmands...5.00€

Crème brûlée, macaron fruits rouges, évasion chocolat caramel

La Carte des boissons

Les formules proposées sont consommables uniquement durant le temps du repas.

Formule ... 6.50€

Apéritif : Kir pétillant ou cocktail sans alcool

Les vins: Maubet ou Sauvignon

Bordeaux ou Côte du Rhône

Vin de desserts: Blanc de blanc Cruse

Carafe d'eau

café/thé/infusion

Formule ... 8.50€

Apéritif : Fraise des bois (Soho, sirop de fraise, pétillant) ou cocktail sans alcool

Les vins: Sauvignon ou Saumur Blanc

Côte du Rhône ou Minervois

Vin de desserts: Blanc de blanc Cruse

Carafe d'eau

café/thé/infusion

Formule ... 11.60€

Apéritif : Passion Châtaigne (Châtaigne, fruit de la passion, pétillant) ou cocktail sans alcool

Les vins: Viognier ou Sancerre Blanc

Côte de Languedoc ou St Nicolas

Vin de desserts: Vouvray

Eau minérale plate et pétillante

café/thé/infusion

Formule ... 13.80€

Apéritif : Soupe angevine en bleu (Jus de citron, Cointreau, curaçao, pétillant) ou Cocktail sans alcool

Les vins: Chablis, Bourgogne

Vin de desserts: Vouvray

Eau minérale plate et pétillante

café/thé/infusion

Conditions générales :

La prise de menu et règlement:

- La prise de menu et le règlement se prennent sur rendez-vous du Mardi au vendredi
Entre 9h00 et 10h30 ou entre 18h00 et 18h45 selon disponibilité.

Nappage, Serviette, Décoration florale :

- Les serviettes ainsi que le nappage (blanc ou ivoire) sont compris dans les menus.
Chemin de table à la charge du client.
- Nous vous proposons plusieurs choix de couleurs de serviettes présentés lors de la prise de menu.
- Nous laissons à votre charge la décoration florale, ainsi que la décoration de la salle.
(Droit de réserve pour la décoration)

Jeux et Animations pendant le repas :

- Les animations doivent être signalées (durée) pour une meilleure coordination.
- Toutes projections vidéo devront se faire après le café.
- Nous n'acceptons pas les confettis, ni les souffleurs à balles..... dans notre salle.

Tarifs :

TVA 10% incluse sur la nourriture, TVA 20.00% incluse sur l'alcool
Les tarifs suivront toute éventuelle augmentation de la TVA susceptible
D'intervenir au cours de l'année.

Garantie de réservation :

Tout droit de garantie nous est réservé à la valeur de 30% lors de la prise de commande

Garantie de couvert /participant :

Le nombre de couvert doit être confirmé au plus tard 48 heures avant la date du repas concerné,
Et sera retenu comme base de facturation. Passé ce délai, toute modification par rapport
à la réservation sera prise cas par cas.

Boisson :

Boisson fournie par nos soins pour toutes prestations se passant dans les salles de la Porte Angevine

Horaire de fermeture :

Pour toutes prestations dans les salles de la Porte Angevine, à 1h du matin plus de consommations
Au bar ne vous seront servies. A 2h du matin fin de la soirée.

Essai de menu pour les réceptions (supérieur à 50 invités):

Une participation de 30.00€ vous sera demandée lors de votre essai.

La boisson est offerte (1 seul essai par prestation)

Un maximum de 3 choix par plat. Essai possible les soirs en semaine, le samedi midi et soir
Sur réservation nous indiquant votre choix une semaine avant la date désirée